



Temperaturas de cocción

¡Cocinar comidas usando la temperatura equivocada podría causar enfermedades!

Temperaturas mínimas internas seguras para la cocción

Aves - 165° F



Carne picada y cerdo - 155° F



Huevos con cáscara

Pescado y mariscos

Carne entera

Cerdo entero

Cordero entero

145° F



Verduras y comidas precocidas – 140° F



Luego de que la comida esté cocida debe mantenerse caliente a 135° F



Recalentar todas las comidas a 165° F dentro de dos horas

Use un termómetro con vástago de metal para verificar las temperaturas

Para más información sobre la Junta de Salud del Condado de Franklin o la Sección de Protección de Comidas, por favor, llame al (614) 462-3160 o visite www.franklincountyohio.gov/health en línea.



¡Enfríe las comidas correctamente!

*No permite que crezcan los microbios en la comida
Use los métodos correctos de enfriamiento*

**Sartenes poco profundas
(no más de 2 pulgadas)**



Baño de hielo



Barra de hielo



**Cámaras
frigoríficas**



**¡Enfría todas las comidas calientes de 135° F a 70° F dentro de
2 horas o menos y desde 70° F a 41° F en otras 4 horas o menos!**

*Para más información sobre la Junta de Salud del Condado de Franklin o la Sección de Protección de la
Comida, por favor llame al (614) 462-3160 o visite www.franklincountyohio.gov/health en línea.*



¡3 fregaderos para lavar utensilios!

Lavar, enjuagar, desinfectar



***Lavar (detergente + agua a 120° F)
Enjuagar (agua limpia tibia)
Desinfectar (agua de 75° F a 120° F + desinfectante)***

***¡Desinfecte con la cantidad correcta de desinfectante
para eliminar a todos los microbios!***

50 ppm de cloro durante 10 segundos

50-200 ppm de amoníaco cuaternario durante 30 segundos

25 ppm de yodo durante 30 segundos

Use tiras de prueba para verificar la concentración del desinfectante

Para más información sobre la Junta de Salud del Condado de Franklin o la Sección de Protección de la Comida, por favor llame al (614) 462-3160 o visite www.franklincountyohio.gov/health en línea.



No tocar con las manos sin guantes

¡NO toque las comidas que estén listas para comer con las manos sin guantes!



***¡LAS MANOS
PROPAGAN
LOS
MICROBIOS!***



Use:
Guantes
Pinzas
Papel para fiambres
Otros utensilios

Para más información sobre la Junta de Salud del Condado de Franklin o la Sección de Protección de la Comida, por favor llame al (614) 462-3160 o visite www.franklincountyohio.gov/health en línea.